

[ANA](#)[RECEITAS](#)[BELEZA](#)[CASA](#)[+ CANAIS](#)[FOTOS](#)[PROMOÇÕES](#)[CONTATO](#)[Receitas](#) > Panqueca

Panqueca

Desafio para Marcelo Adnet e Marcius Melhem

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

1 – Num liquidificador coloque 1 xícara (chá) de leite, 1 ovo, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, sal a gosto e bata bem até formar uma massa homogênea.

2 – Numa frigideira, em fogo médio, aquecida e untada com manteiga coloque uma concha da massa da panqueca e espalhe cobrindo todo o fundo da frigideira. Doure um lado por 1 minuto, depois, com cuidado vire a panqueca com uma espátula e doure o outro lado por mais 1 minuto. Retire a panqueca da frigideira e repita este procedimento com toda a massa. Reserve.

3 – Pegue uma panqueca (feita acima), coloque o recheio de sua preferencia e enrole.

Publicidade

TOP RECEITAS



1 *Bolo de Tapioca*



2 *Pudim de leite*



3 *Quiche Leve*